

Tefal®

دفترچه راهنما سرخ کن بدون روغن

مدل: EY501



تنها گارانتی معتبر محصولات **تفـال** در ایران
قبل از شروع کار با دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید

WWW.ZINO-GROUP.COM

۱. نکات ایمنی :

این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده و در موارد زیر نباید استفاده شود :

* آشپزخانه‌های کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و محیط‌های کاری

* توسط مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و محیط‌های اقامتی

* دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. استفاده نادرست از دستگاه باعث آسیب به دستگاه شود.

* وقتی دستگاه روشن است ممکن است بدنه دستگاه داغ شود. لطفاً به بدنه دست نزنید.

* قطعات جدا شدنی را با اسفنج نرم و مایع ظرفشویی بشویید.

* بدنه دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید .

* قبل از استفاده تمام مواد بسته بندی، برچسب‌ها، استیکرهای تبلیغاتی را از دستگاه جدا کنید.

* بررسی کنید که ولتاژ برق منزل با ولتاژ درج شده روی دستگاه مطابقت داشته باشد.

* در مدلهایی با سیم برق جدا شدنی، فقط از سیم برق اصلی دستگاه استفاده کنید.

* دستگاه را روی سطح صاف و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

* سطح المنت پس از استفاده همچنان داغ می ماند.

* از ریختن مایعات روی اتصالات خوداری کنید.

* بعد از استفاده برای جابه جایی و تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید.



۲. اطلاعات کلی دستگاه :

مدل : EY 501

قدرت : ۱۵۵۰ وات

ظرفیت : ۶ نفره

گنجایش : ۴/۲ لیتر

تنظیم دما : ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

تنظیم برنامه : دستی

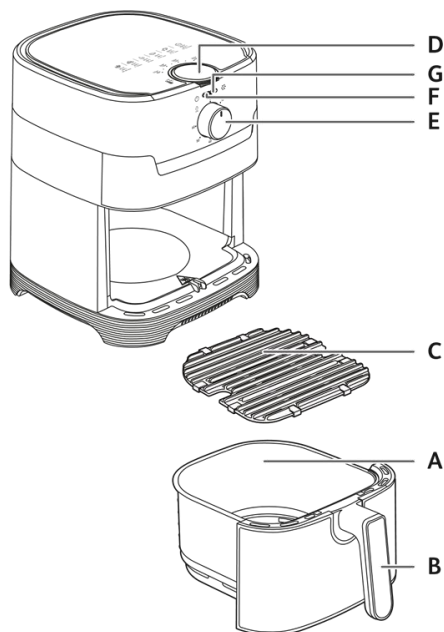
برنامه پخت : دارای ۸ منو پخت

گریل : دارد



زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

۳. معرفی اجزا دستگاه :



A. مخزن

B. دستگیره مخزن

C. صفحه گریل

D. کنترل دما

E. تایمر ۶۰ دقیقه ای (خاموشی خودکار)

F. چراغ نشانگر روشن بودن دستگاه (سبز)

G. چراغ نشانگر گرم شدن دستگاه (قرمز)

۴. قبل از استفاده :

* دستگاه را از بسته بندی جدا کنید .

* هرگونه برجسب یا لیبل را از روی دستگاه جدا کنید .

* پدهای سیلیکونی را از صفحه گریل جدا نکنید .

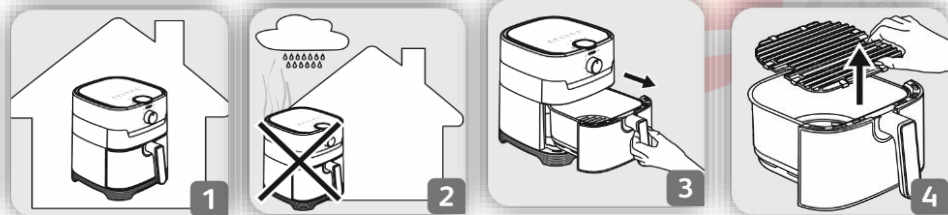
* مخزن و صفحه گریل را با آبگرم ، مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشوید .

* داخل و خارج دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید .

* این دستگاه با تولید هوای داغ کار می کند و نیاز به روغن زیاد ندارد . هرگز مخزن را با روغن پر نکنید .

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

۵. مراقبت از دستگاه :



این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده در محیط های بیرون از دستگاه استفاده نکنید.
برای باز کردن مخزن دستگیره را بگیرید و بکشید. شبکه مشبک را می توانید از مخزن خارج کنید.



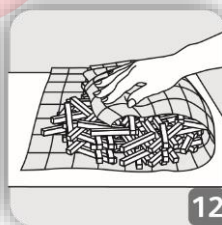
از قرار دادن کل دستگاه زیر شیر آب خودداری کنید. قطعات جدا شدنی (صفحه گریل و مخزن) را می توانید با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید. برای تمیز کردن بدنه دستگاه از دستمال نرم و مرطوب استفاده کنید.

۶. طرز استفاده:



۱. به میزان ۸۰۰ گرم سیب زمینی برای سرخ کردن در دستگاه آماده کنید.

MAX 800 g



قبل از تنظیم دستگاه سیب زمینی ها را پوست بگیرید و به قطعات ۸ میلیمتر برش دهید و به مدت ۳۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید و سپس در آبکش بریزید و بادستمال خشک کنید.



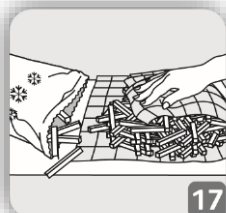
یک قاشق روغن روی سیب زمینی ها بریزید. روغن را با مواد مخلوط کنید تا به صورت یکنواخت پخش شود.

میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد. هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید.



MAX 800 g

۲. مقدار ۸۰۰ گرم سیب زمینی نیمه آماده منجمد برای سرخ کردن تهیه کنید.



17



18



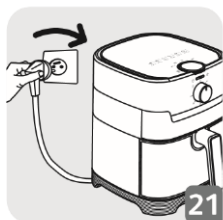
19



20

قبل از ریختن مواد در داخل مخزن با حوله خشک کنید. از ریختن یکباره مواد خودداری کنید.

میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد. هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید.



21



22



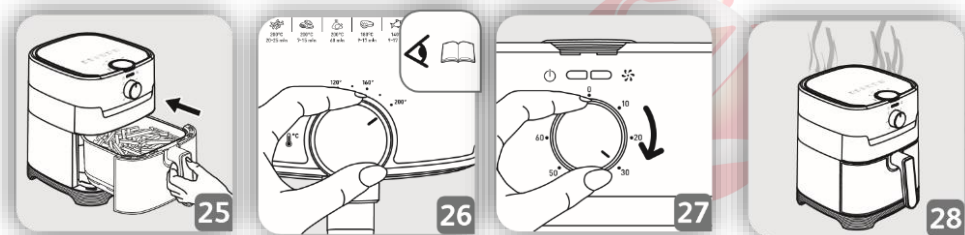
23



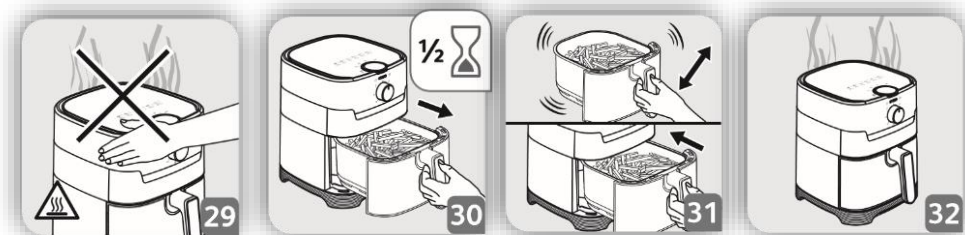
24

دستگاه را به برق وصل کنید و مخزن را خارج کنید صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید و مواد مورد نظر را

داخل مخزن بریزید.

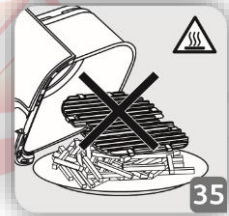


مخزن را در جای خود قرار دهید و دما را برحسب نوع مواد غذایی که روی بدنه دستگاه نشان داده شده تنظیم کنید. پیچ تنظیم کننده زمان در قسمت جلو دستگاه قرار دارد زمان مورد نظر را انتخاب کنید. با تنظیم زمان دستگاه شروع به کار می کند.

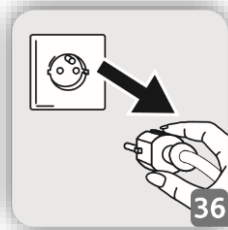


احتیاط: بدنه دستگاه در حین پخت داغ می شود. لطفاً به بدنه دست نزنید.

تایمر شروع به کار می کند. چراغ گرم شدن روشن می شود. در حین پخت چراغ گرم شدن به صورت متناوب روشن و خاموش می شود که نشان دهنده فعال بودن ترموستات برای حفظ دمای تنظیم شده است. برخی از مواد غذایی نیاز به تکان دادن در اواسط پخت دارند. برای تکان دادن مواد مخزن را با استفاده از دستگیره بیرون بکشید، مواد غذایی را تکان دهید و دوباره مخزن را داخل دستگاه قرار دهید. تا ادامه پخت انجام شود.



پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند . کمی صبر کنید . سپس با یک قاشق چوبی سیب زمینی ها را از مخزن خارج نمایید . "هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را برنگردانید. صفحه مشبک داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود." پس از آماده شدن یک غذا ،دستگاه بلافاصله برای پخت غذای بعدی آماده است .

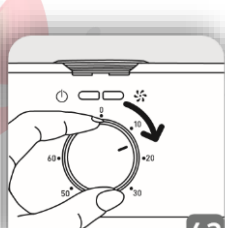
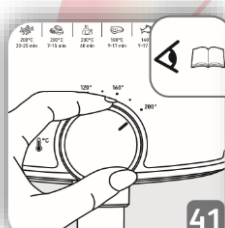


پس از اتمام کار ،دستگاه را از برق بکشید .به بدنه دستگاه دست نزنید . مدت ۱ ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود.



زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

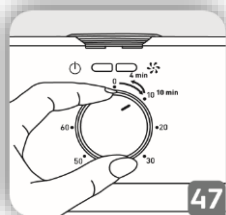
۷. طرز استفاده از گریل :



مخزن را از دستگاه خارج کنید و صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید. مخزن را در جای خود قرار دهید. دما و زمان را تنظیم کنید چراغ نشانگر روشن شدن دستگاه به رنگ سبز و چراغ نشانگر گرم شدن به رنگ قرمز در می آید.



دستگاه شروع به کار می کند. به بدنه دستگاه دست نزنید. زمان پیش گرمایش ۳ دقیقه می باشد. وقتی صدای تایمر را شنیدید، مرحله پیش گرم شدن تمام شده است. دستگاه را باز کرده و غذا را روی صفحه گریل قرار دهید.



47



48



49



50

با توجه به اینکه زمان پیش گرمایش ۳ دقیقه می باشد زمان پخت را اضافه کنید . تا پخت انجام شود. پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند . برای خارج کردن مواد غذایی از انبر استفاده کنید .

۸ . نظافت و نگهداری :



51



52



53



54

دستگاه را پس از هر بار استفاده تمیز کنید . دوشاخه را از پریز برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود . مخزن و گریل را خارج کنید . از قرار دادن کل دستگاه در ماشین ظرفشویی و زیر شیر آب خودداری کنید .





مخزن و گریل را می توانید با مایع ظرفشویی و اسفنج بشویید. بدنه دستگاه را با دستمال مرطوب و نرم تمیز کنید. از اسفنج زبر برای پاک کردن بدنه استفاده نکنید. صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید.



صفحه گریل و مخزن را در جای خود قرار دهید و دستگاه را در جای مناسب نگهداری کنید.



۹. نکته ها :

* توجه داشته باشید مواد غذایی با تکه های کوچکتر معمولاً زمان پخت کمتری نسبت به مواد غذایی با تکه های بزرگتر نیاز دارند .

* تکان دادن مواد غذایی در نیمه زمان پخت کمک می کند مواد غذایی به صورت یکسان سرخ شود.

* برای ترد شدن سیب زمینی های تازه ، مقداری روغن اضافه کنید ، پس از افزودن روغن ، سیب زمینی ها را سریع تر سرخ کنید .

* میان وعده هایی که در فر پخته می شود در هوا پز هم قابل پخت می باشد .

* از این دستگاه می توان برای گرم کردن غذا نیز استفاده کرد. برای گرم کردن، دما را روی ۱۶۰ درجه سانتیگراد و ۱۰ دقیقه زمان تنظیم کنید .

* در حین فرآیند پخت با هوای داغ، چراغ گرم شدن به صورت متناوب روشن و خاموش می شود که نشان دهنده عملکرد ترموستات برای حفظ دمای تنظیم شده است.

* می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای این کار، پیچ تنظیم تایمر را روی ۰ قرار دهید.

* بررسی کنید که غذا کاملاً پخته شده باشد. اگر نیاز به پخت بیشتر داشت، مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار داده و تایمر را برای چند دقیقه اضافی تنظیم کنید.

* پس از آماده شدن یک نوبت غذا، دستگاه بلافاصله برای پخت نوبت بعدی آماده است.

۱۰. جدول راهنما سرخ کن :

برای پخت مواد غذایی اصلی به جدول زیر مراجعه نمایید :

توضیحات	تکان دادن	دما	زمان	وزن	نوع مواد غذایی
برنامه سرخ کردن (AIR FRY)					
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ الی ۲۵ دقیقه	۳۰۰-۸۰۰ گرم	سیب زمینی نیمه آماده خلال شده با قطر ۱۰ میلی متر
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ الی ۲۷ دقیقه	۳۰۰-۸۰۰ گرم	آماده خلال شده با قطر ۸ میلی متر
یک قاشق روغن روی مواد بریزید	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ الی ۳۲ دقیقه	۳۰۰-۸۰۰ گرم	سیب زمینی خالی با قطر ۸ میلی متر
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۶ الی ۲۰ دقیقه	۳۰۰-۷۰۰ گرم	کلم بروکلی
		۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۲ الی ۱۹ دقیقه	۱۰۰-۵۰۰ گرم	سینه مرغ
		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۶ دقیقه (یک ساعت)	۱۰۰۰ گرم (کیلو)	مرغ درسته
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۷ الی ۱۵ دقیقه	۱۰۰-۶۰۰ گرم	ناگت مرغ
		۱۹۰ درجه سانتیگراد	۷ دقیقه	۴۰۰ گرم	پیتزا
		۱۴۰ درجه سانتیگراد	۱۵ الی ۱۷ دقیقه	۳۵۰ گرم	ماهی
		۱۷۰ درجه سانتیگراد	۴ دقیقه	۱۲ عدد	میگو
		۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۵ الی ۱۸ دقیقه	۷ کاپ	کاپ کیک



۱۱. جدول راهنمای گریل :

توضیحات	برگرداندن	دما	زمان	وزن	نوع مواد غذایی
 برنامه گریل (GRILL)					
برای طعم بهتر می توانید از روغن، گیاهان معطر و نمک استفاده کنید.	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۶ الی ۸ دقیقه مرحله پخت	۲۵۰ گرم	گوشت
برای طعم بهتر می توانید از روغن، گیاهان معطر و نمک استفاده کنید.	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۰ الی ۱۲ دقیقه مرحله پخت	۴۰۰ گرم	سوسیس
		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۰ دقیقه مرحله پخت	۳۰۰ گرم	سبزیجات
		۱۷۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۳ الی ۵ دقیقه مرحله	۲۰۰ گرم	فیله ماهی

ضمانت نامه GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروندر (سماسی خاص)

Tefal Rowenta



کالاهای این شرکت دارای ۲۴ ماه گارانتی از تاریخ فروش می باشد و در دوره گارانتی هزینه ارسال به مراکز خدمات پس از فروش، بعهده شرکت می باشد.

مشتري گرامی

لطفا در هنگام خرید کالا به نکات زیر دقت فرمایید:

- ۱- استفاده از خدمات پس از فروش صرفا با ارائه کارت ضمانت نامه صورت می پذیرد. لذا در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.
- ۲- Uka از لحاظ ظاهری سالم و کامل تحویل گرفته شود. کمبود لوازم جانبی شامل گارانتی نمی شود.
- ۳- هرگونه صدمات ناشی از تعمیر توسط افراد غیر مجاز، شکستگی، تغییر شکل و رنگ، استفاده نادرست، نوسانات برق، آسیب بر اثر شست و شو با ماشین ظرفشویی، عدم توجه به دستور العمل استفاده و نگهداری، ایجاد خراش روی تقنون بر اثر جسم فلزی یا سیم ظرفشویی شامل گارانتی نمیشود.
- ۴- لوازم جانبی و قطعات مصرفی مانند تیغه، شبکه، باطری، کوئل، فیلتر و... مشمول گارانتی نمی باشد.
- ۵- جهت اطلاعات از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۰۲۱-۸۸۴۴۴۴۱۰ و ۰۹۱۰۴۰۳۷۳۴۳ تماس حاصل نمایید.

توجه: لطفا قبل از اولین استفاده، دفترچه راهنمای محصول را در www.zino-group.com مطالعه فرمایید.



توجه:

جهت اطمینان از اصالت گارانتی به سامانه جامع گارانتی وزارت صمت مراجعه فرمایید.

شماره شناسنامه گارانتی: ۱۲۲۶۳۹



کد پستی: ۱۵۶۹۷۵۴۱۱۴

نشانی: تهران، خیابان شهید بهشتی، نرسیده به سهروردی، پلاک ۸۰ طبقه اول، واحد ۳